

Министерство образования республики Башкортостан
филиал ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж
с. Большеустьикинское

Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение

**Методическая разработка урока учебной практики
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Разработала: Сафиуллина Василия Варисовна-
мастер производственного обучения

Большеустьикинское 2018 г

План урока учебной практики

Тема программы: Механическая кулинарная обработка сырья **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Тема урока: №7 Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение

Цели урока:

Воспитательная: воспитать ответственность за высокое качество выпускаемой продукции, за экономичный расход сырья;

воспитать бережное отношение к инвентарю и оборудованию;

воспитать трудовую дисциплину, добросовестность, инициативность, чувство гордости, бдительность в соблюдении требований безопасности труда, аккуратность и внимательность в работе.

Развивающая: развить внимательность и наблюдательность, практическое мышление, зрительно-двигательную память, аккуратность и чистоплотность.

Обучающая: сформировать умения по механической кулинарной обработке овощей Закрепить знания учащихся, выработать практические навыки и умения по организации рабочего места и применению безопасных приёмов труда.

Тип урока: Урок получения первичных навыков и изучение нового материала.

Форма проведения: Фронтальная, групповая

Объект работы: кабинет №3 «Учебная кухня ресторана»

Материально-техническое оснащение:

- Учебное оборудование лаборатории: мультимедийный комплекс.
- Комплект учебно- методической документации
- Комплект плакатов

Время проведения: 6 часов (270 минут)

Межпредметные связи:

МДК 01.01. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Литература и иные информационные ресурсы: Основные источники:

1. **Золин, В. П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М., «Академия»,2012
2. **Радченко, Л.А.** «Организация производства на предприятиях общественного питания», - Ростов н/д:Феникс, 2014.
- 3.**Анфимова, Н.А. Татарская, Л.Л.** Кулинария.- М., «Академия»,2012

4.Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М., «Академкнига»,2014

Информационные ресурсы

WebUrok.com: учебно-методические материалы для учителей

Требования к результатам освоения темы в рамках профессионального модуля ПМ.01.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональной деятельностью по приготовлению «Приготовление блюд из овощей и грибов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Профессиональные компетенции

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов.

Общие компетенции

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Ход и содержание урока

Этапы урока	Дидактическая цель	Действия мастера	Действия обучающихся.
1	2	3	4
ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ - 90 мин			
1.Организационный момент.	Формирование организационных навыков и навыков делового общения	Перед началом занятия студенты в произвольной форме разделились на группы по 2 человека. 1.Приветствие группы. 2.Отметка присутствующих. 3.Проверка наличия спецодежды. 4.Проверка наличия дневников учебной практики.	1.Деление на группы. 2.Приветствие студентов. 3.Староста отмечает отсутствующих.
2.Сообщение темы урока.	Погружение в тему урока. Развитие навыков рефлексии и адекватного самоанализа.	Сообщение темы урока: Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.	Запись темы и плана урока в дневники учебной практики
3.Актуализация опорных понятий.	Подготовка к восприятию нового материала. Закрепление теоретических знаний по теме.	Фронтальный опрос (приложение 1)	Студенты отвечают: .
4. Погружение в тему.	Формирование знаний. Мастер производственного обучения дает информацию На предприятиях общественного питания для приготовления блюд, гарниров и кулинарных изделий из овощей используют картофель, корнеплоды, капустные, томатные, салатные и десертные овощи, которые поступают чаще всего в свежем виде. Овощи играют важную роль в питании человека: улучшают процесс пищеварения, поддерживают кислотно-щелочное равновесие и жидкостный обмен в организме. Являются одним из основных источников витаминов, они так же богаты углеводами, минеральными , ароматическими веществами. Некоторые овощи содержат особые бактерицидные вещества - фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы и задерживающие их развитие		

<p>5. Демонстрация трудовых приемов.</p>		<p>Прежде чем приступим к уроку предлагаю ответить на вопросы: Перечислить правила техники безопасности при работе в овощном цехе. Перечислить полезные вещества которые содержат в себе клубнеплоды? Сколько этапов включает в себя механическая обработка клубнеплодов? Какими методами можно производить механическую и кулинарную обработку?</p>	<p>Отвечают на вопросы. Запрещается допускать к работе лиц, не знающих правил эксплуатации оборудования. У машин должны быть вывешены правила работы и пособия по технике безопасности. Клубнеплоды богаты крахмалом, содержат белки, сахара, минеральные вещества, витамины, Си группы В . Механическая обработка включает в себя : 6 этапов. (Калибровка, сортировка, мытьё, очистка, доочистка, ополаскивание, нарезка.) Механическую и кулинарную обработку можно производить механическим , химическим, и термическим способами.</p>
	<p>Формирование ориентировочной основы учебно-производственной деятельности.</p>	<p>Данная работа состоит из ряда операций. Составим алгоритм (последовательность, строгий порядок) выполнения данной работы: 1. Организация рабочего места 2. Сортировка 3. Калибровка. 4. Очистка. 5. Доочистка. 6. Промывка. 7. Нарезка.</p>	<p>Воспринимают, осмысливают способы действий. Составляют алгоритм (последовательность) выполнения работы.</p>
		<p>Проанализируем каждую из операций. Сортировка и калибровка способствуют рациональному использованию овощей для</p>	

		<p>приготовления определенных блюд, снижают отходы при механизированной обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.</p> <p>Очищают овощи в овощечистительных машинах или вручную в целях удаления частей с пониженной пищевой ценностью.</p> <p>Доочистка: овощи дочищают вручную . Удаляют остатки кожи , глазки , и загнившие пятна.</p> <p>Моют овощи в овощемоечных машинах или вручную в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока их эксплуатации</p> <p>Нарезают овощи механическим способом или вручную.</p>	
--	--	--	--

ТЕКУЩИЙ ИНСТРУКТАЖ

<p>Самостоятельная работа студентов по выполнению производственного задания</p>	<p>Отработка первичных навыков обработки овощей. Развитие моторики рук.</p>	<p>Мастер производственного обучения выдаёт производственное задание. (приложение 2)</p> <p>Целевые обходы</p> <p><u>Первый обход:</u> проверить организацию рабочих мест, соблюдение правил т/б: особое внимание обратить на учащихся (</p> <p><u>Второй обход:</u> проверить правильность выполнения трудовых приемов: особое внимание обратить на учащихся</p> <p><u>Третий обход:</u> проверить правильность ведения самоконтроля: обратить внимание на выполнение приемов учащимися</p> <p><u>Четвертый обход:</u> проверить правильность соблюдения технических и технологических условий в работе, принять, оценить и выдать дополнительно задания наиболее успевающим учащимся;</p>	<p>Студенты выполняют производственное задание</p>
---	---	---	--

		<i>Пятый обход:</i> проверить правильность ведения промежуточного (межоперационного контроля): прием практической работы, оценивание.	
ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ИНСТРУКТАЖ - 20 мин			
Заключительный этап Сообщение о достижений целей урока.	Развитие навыков самоанализа. Развитие навыков рефлексии.	Подведение итогов работы. Сегодня на уроке мы с вами изучили: Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение	
Разбор типичных ошибок.		Анализ допущенных ошибок при выполнении практического задания: - картофель потемнел после нарезки; - нарушения в организации рабочего места	Проводят самоанализ практической деятельности на уроке.
<u>Домашнее задание</u>	Развитие познавательной активности	<i>Мастер n/o:</i> расчет количества отходов раздаточный материал (приложение №2)	Записывают домашнее задание в дневник учебной практики.

Фронтальный опрос

Сначала внимательно прочитайте текст задания, затем — каждый из предложенных ответов. Время выполнения задания – 45 минут.

Ф.И. _____ группа _____
Верно ли утверждение: (форма ответа: «да» или «нет»)

1. Является средством от семи недугов лук? (1 балл)
а) да б) нет
2. Являются посторонними примесями при сортировке картофеля камни и щепки? (1 балл)
а) да б) нет
3. Растение в быту называется сладким картофелем или батун?(1 балл)
а) да б) нет
4. Нарезка овощей вручную является ли трудоемкой? (1 балл)
а) да б) нет
5. Существует ли название – капуста ленинградская? (1 балл)
а) да б) нет
6. Грибы маринованные готовы к употреблению в пищу. (1 балл)
а) да б) нет
7. Чтобы похудеть, нужно включить в рацион помидоры и огурцы. (1 балл)
а) да б) нет

Установите соответствие: (форма ответа: «цифра-буква»)

8. Обозначьте цифрам последовательность первичной обработки овощей: (3 балла)
а) вымыть; б) очистить; в) промыть;
г) отсортировать и отколировать; д) дочистить.

Ответ: 1 - , 2 - , 3 - , 4 - , 5 - .

9. Найдите соответствие в таблице формы нарезки овощей (4 балла)

Название овощей	Соответствующая форма нарезки
а) капуста белокочанная	дольки
б) морковь	шашечками
в) лук репчатый	полукольцами
г) помидоры	звездочки

Ответ: 1 - , 2 - , 3 - , 4 - .

Запишите: (форма ответа: «слова»).

Допишите предложение.

10. Мытье картофеля способствует быстрой его очистке, улучшает санитарные условия дальнейшей(2 балла)

Вставьте в предложение пропущенные слова.

11. Щавель перебирают, удаляя пожелтевшие, испорченные, отрезают стебель, кладут в холодную и промывают. (2 балла)

Ответ: _____, _____

12. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить, и способами. (3 балла)

Найдите ошибки в технологической схеме по мытью картофеля:

13. Мытье картофеля способствует быстрой его очистке, улучшает товароведные условия дальнейшей обработки. При этом с поверхности клубней удаляются загрязнения, благодаря чему кожура не попадает на движущиеся части картофелечистки, сохраняя шероховатую поверхность терочных дисков и увеличивая скорость их эксплуатации. Из очисток вымытого картофеля получают крахмал более высокого качества. Моют картофель в моечных барабанах, картофелечистках с диском без абразивной облицовки. (3 балла)

Ответ: _____, _____, _____

14. Для приготовления блюд корнеплоды нарезают соломкой длиной сечением 0,2 x 0,2 сантиметра (1 балла)

- а) 2-3 сантиметра
- б) 3-4 сантиметра
- в) 4-5 сантиметров

15. При какой температуре хранят очищенные овощи в корзинах или ящиках в течение 12 часов? (1 балла)

- а) при 0-4 градусах Цельсия
- б) при 6-10 градусах Цельсия
- в) при 4-6 градусах Цельсия
- г) при 5-6 градусах Цельсия

16. Сколько получится очищенного из 100 килограммов картофеля при МКО, если отходы составят 20 % к массе брутто? (7 баллов)

- а) 55 килограмм
- б) 80 килограмм
- в) 81 килограмм

Решение: _____

17. Какая длина ленты стружки из картофеля может быть? (2 балла)

- а) 20 – 25 см;
- б) 15 – 20 см;
- в) 10 – 15 см;
- г) 25 - 30 см

18. Относятся ли формы нарезки картофеля к простым? (4 балла)

- а) дольки;
- б) соломка;
- в) стружка;
- г) кубики;
- д) бочонки;
- е) шарик

19. Для приготовления блюда «картофель в молоке» картофель нарезают (2 балла)

- а) мелким кубиком;
- б) крупным кубиком;
- в) средним кубиком.

20. С помощью какого инструмента можно нарезать звездочки и гребешки из моркови? (1 балл)

- а) ножа;
- б) калибровочного ножа;
- в) формочки;
- г) терки.

21. Как можно нарезать капусту белокочанную? (4 баллов)

- а) полукольцами;
- б) крупной;
- в) соломкой;
- г) дольками;
- е) шашками;
- ж) кольцами.

Ответ: _____, _____, _____, _____

22. Какие овощи относятся к плодовым? (6 баллов)

- а) помидоры;
- б) капуста;
- в) огурцы;
- г) баклажаны;
- д) перец стручковый;
- е) морковь;

- ж) салат;
- и) кабачки.

з) тыква;

Ответ: _____, _____, _____, _____, _____, _____

23. Для каких целей удаляют сердцевину у помидоров и перцев (1 балла):

- а) для подпекания;
- б) для нарезки;
- в) для фарширования;
- г) для консервирования.

24. Какие грибы не относятся к губчатым? (2 балла)

- а) подосиновики;
- б) шампиньоны;
- в) лисички;
- г) маслята.

25. Какие виды грибов имеют большой процент отходов при механической кулинарной обработке (2 балла):

- а) сушеные;
- б) свежие;
- в) маринованные;
- г) консервированные.

26. Для каких целей производится нарезка овощей и грибов? (2 балла)

- а) для более ровной тепловой обработки;
- б) для красоты;
- в) для кулинарного использования.

5. Решите задачу:

27. Рассчитайте сколько получится котлет морковных из 80 килограммов моркови неочищенной, если на одну порцию требуется 156 граммов очищенной моркови, процент отходов составляет 15%. (10 баллов)

Решение: _____

Задачи для самостоятельного решения

1. Определите массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,756 кг молодого картофеля, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 20 %.
2. Определите массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 125 кг в январе.
3. Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 120 кг картофеля.
4. Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25%.
5. Определите количество картофеля, необходимое в октябре для получения 75 кг сырого очищенного картофеля.
6. Определите массу брутто капусты белокочанной свежей, если масса нетто 0,535 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 20%.
7. Определите количество отходов при обработке 40 кг свеклы сырой в феврале.
8. Определите массу нетто огурцов соленых, полученных массой брутто 12,5 кг.
9. Определите массу нетто петрушки свежей (зелень), полученной массой брутто 2,5 кг.
10. Отходы при обработке лука составили 48 кг, или 16 % от массы обработанного лука. Определите, сколько было обработано лука.
11. Определите количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг сырого подготовленного для фарширования.
12. Для обработки взято 80 кг картофеля. Определите количество отходов в процентах при холодной обработке картофеля, если их масса составила 24 кг.
13. Определите количество отходов при обработке 100 кг моркови в октябре.
14. Определите количество чеснока, необходимое для получения 3,5 кг свежего очищенного чеснока.
15. Для обработки получено 80 кг картофеля. После холодной обработки получено 56 кг картофеля. Определите процент отходов.